

Πατάτες γιαχνί, παραδοσιακή συνταγή της Ελληνικής κουζίνας. Λαδερό φαγητό με λιγα υλικά, με βαθιά νοστιμιά. Μελωμένες πατάτες με υπέροχη γεύση! Ιδανικό για περιόδους νηστείας.

Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό πατάτες

1 μεγάλο κρεμμύδι

1 μικρό πράσο

1 κ.σ. πελτές ντομάτας

1 ντομάτα στον τρίφτη

1 σκελίδα σκόρδο

2 φύλλα δάφνης

100 ml ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Προαιρετικά για το σερβίρισμα:

Ελιές, μαϊντανός, άνηθος, ρίγανη

Πατάτες γιαχνί

Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε κυδωνάτες. Αν είναι μεγάλες τις κόβουμε μετά στη μέση, κατά μήκος.

Κόβουμε το κρεμμύδι σε φέτες και το πράσο σε ροδέλες.

Κόβουμε το σκόρδο σε χοντρές φέτες.

Βάζουμε το ελαιόλαδο στην κατσαρόλα, να καλυφθεί καλά ο πάτος.

Σε υψηλή φωτιά σωτάρουμε το κρεμμύδι, το πράσο και στη συνέχεια τις πατάτες.

Αφήνουμε τις πατάτες να θωρακιστούν και όταν αρχίσει να γυαλίζει το κρεμμύδι και το πράσο και να παίρνουν χρώμα προσθέτουμε το σκόρδο.

Βάζουμε τον πελτέ και τον τρίβουμε στη βάση της κατσαρόλας, να ενισχυθούν η γεύση και το άρωμά του.

Βάζουμε την τριμμένη ντομάτα και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε νερό, τόσο όσο ίσα να σκεπάζεται το φαγητό.

Βάζουμε αλάτι και πιπέρι, καθώς και τα δαφνόφυλλα.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια προς χαμηλή ένταση, κλείνουμε με το καπάκι και σιγοβράζουμε για 40 λεπτά περίπου.

Ενδιάμεσα ελέγχουμε μήπως έχει λιγοστεύσει το νερό και συμπληρώνουμε λίγο αν χρειάζεται.

Αν θέλουμε στο τέλος του μαγειρέματος βάζουμε λίγη ρίγανη και ελιές.

Αφήνουμε την κατσαρόλα με κλειστό το μάτι για δυο λεπτά χωρίς καπάκι, να τραβήξει τα ζουμάκια το φαγητό και να χυλώσει.

Σερβίρουμε και αν θέλουμε γαρνίρουμε με φρέσκο ψιλοκομμένο μαϊντανό και άνηθο. Ταιριάζει και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Απολαύστε τη βαθιά γεύση αυτού του απλού φαγητού σε περιόδους νηστείας ή όχι. Αν δεν νηστεύετε, η φέτα ταιριάζει πάρα πολύ!

Καλή όρεξη!

Πατάτες γιαχνί

Βήμα προς Βήμα

1

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε κυδωνάτες. Αν είναι μεγάλες τις κόβουμε μετά στη μέση, κατά μήκος.

2

Κόβουμε το κρεμμύδι σε φέτες και το πράσο σε ροδέλες.

- 3 Κόβουμε το σκόρδο σε χοντρές φέτες.
- 4 Βάζουμε το ελαιόλαδο στην κατσαρόλα, να καλυφθεί καλά ο πάτος.
- 5 Σε υψηλή φωτιά σωτάρουμε το κρεμμύδι, το πράσο και στη συνέχεια τις πατάτες.
- 6 Αφήνουμε τις πατάτες να θωρακιστούν και όταν αρχίσει να γυαλίζει το κρεμμύδι και το πράσο και να παίρνουν χρώμα προσθέτουμε το σκόρδο.
- 7 Βάζουμε τον πελτέ και τον τρίβουμε στη βάση της κατσαρόλας, να ενισχυθούν η γεύση και το άρωμά του.
- 8 Βάζουμε την τριμμένη ντομάτα και ανακατεύουμε.
- 9 Προσθέτουμε νερό, τόσο όσο ίσα να σκεπάζεται το φαγητό.
- 10 Βάζουμε αλάτι και πιπέρι, καθώς και τα δαφνόφυλλα.
- 11 Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια προς χαμηλή ένταση, κλείνουμε με το καπάκι και σιγοβράζουμε για 40 λεπτά περίπου.
- 12 Ενδιάμεσα ελέγχουμε μήπως έχει λιγοστέψει το νερό και συμπληρώνουμε λίγο αν χρειάζεται. Αν θέλουμε στο τέλος του μαγειρέματος βάζουμε λίγη ρίγανη και ελιές.
- 13 Αφήνουμε την κατσαρόλα με κλειστό το μάτι για δυο λεπτά χωρίς καπάκι, να τραβήξει τα ζουμάκια το φαγητό και να χυλώσει.
- 14 Σερβίρουμε και αν θέλουμε γαρνίρουμε με φρέσκο ψιλοκομμένο μαϊντανό και άνηθο. Ταιριάζει και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.